* soyez inspiré par le fruit.

fruffi®

be inspired by fruit*

Riche en fruit et **prêt à l'emploi,**
FRUFFI d'ARTISAL
est au service de votre inspiration

Riche en fruit

Les fourrages Fruffi contiennent au minimum 70% de fruit

Avec des morceaux de fruits

Pour des textures variées

Prêt à l'emploi

Fruffi s'utilise pour des applications à froid, en cuisson, ou même en surgélation pour vos mousses, vos fourrages, vos décorations...

Déclinable à l'infini

Fruffi se marie astucieusement avec tout type de pâte, de crème ou tout autre ingrédient et vous propose **un grand choix de variétés de fruits** pour agrémenter vos desserts toute l'année

Fruffi contient uniquement le fruit annoncé

Ne contient pas de gélatine

Avec Fruffi tout est permis

Inventez en un clin d'oeil de nouveaux goûts **et apportez de la couleur à vos desserts !**

* soyez inspiré par le fruit.

Macarons garnis avec Fruffi Framboise, Fruffi Banane, Fruffi Myrtille et Fruffi Tropical.

fruffi®

be inspired by fruit*

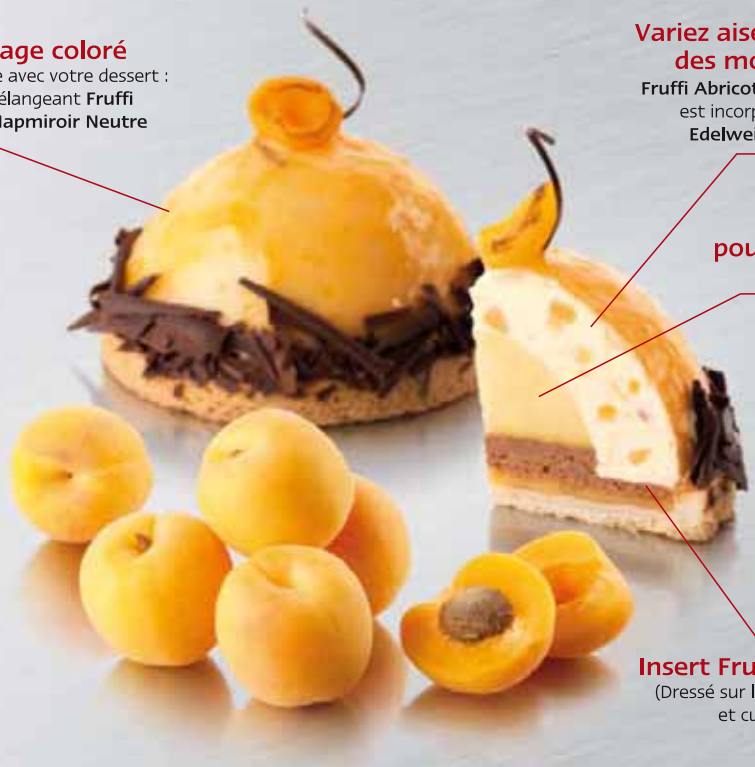
Déclinez-le à l'infini !

Fruffi permet d'apporter du fruit tout en variant facilement les goûts et les textures de vos applications : dans le dôme abricot ci-dessous, Fruffi est utilisé sous 4 formes différentes

Un nappage coloré
en harmonie avec votre dessert : réalisé en mélangeant **Fruffi Abricot** et **Napmiroir Neutre**

Variez aisément les parfums des mousses bavaroises :
Fruffi Abricot (à température ambiante) est incorporé en tant pour tant avec **Edelweiss fouettée** et **Gel Neutre**

Mariez les Fruffi pour variez les goûts :
fourrage **Fruffi Pomme**



Suggestion de variante :
Fruffi Fraise + Fruffi Fruits des Bois

Insert Fruffi Abricot
(Dressé sur le fond de tarte et cuit avec la pâte)

Agrémentez vos préparations en un clin d'oeil

Garnissez vos viennoiseries pour apporter de la diversité et susciter l'envie de tout goûter !

Nos suggestions :

Couque au **Fruffi Cerise**
Chausson au **Fruffi Pomme**
Granité au **Fruffi Fruits des Bois**
Brioche au **Fruffi Pomme**

fruffi®

be inspired by fruit*

Code	Désignation	Emballage	Poids net
34202	Fruffi Pomme	seau	6kg
34203	Fruffi Banane	seau	6kg
34204	Fruffi Myrtille	seau	6kg
34205	Fruffi Abricot	seau	6kg
34209	Fruffi Poire	seau	6kg
34207	Fruffi Fraise	seau	6kg
34208	Fruffi Framboise	seau	6kg

Code	Désignation	Emballage	Poids net
34218	Fruffi Cranberry	boîte métal	3kg
27610	Fruffi Tropical	boîte métal	3,3kg
22445	Fruffi Cerise	boîte métal	3,3kg
21828	Fruffi Fruits des bois	boîte métal	3,1kg
26909	Fruffi Mangue Abricot	boîte métal	3,2kg

ARTISAL

CSM France - 18 rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim Cedex - France - www.csmglobal.com/france

* soyez inspiré par le fruit.

N° Vert 0 800 616 816

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Crédit photos : CSM France, CSM By, Studio Pygmalion, Photographe Bart van Leuwen ankra DESIGN

Inventez facilement de nouveaux plaisirs...

Jouez avec les couleurs

Fruffi est prêt à l'emploi et s'utilise directement pour apporter de la couleur, des morceaux et un authentique goût de fruit à vos verrines.

Nos suggestions :

Fruffi Tropical
ou **Fruffi Fruits des Bois**
ou **Fruffi Mangue-Abricot**
mélangé à une crème chantilly et fèves de Tonka

Mariez les goûts

Agrémentez vos flans avec Fruffi :
le grand choix de variétés de la gamme Fruffi permet de proposer un flan différent chaque jour de la semaine !

Nos suggestions :

Flan au **Fruffi Fruits des Bois** ou **Fruffi Banane**, **Fruffi Cerise**, **Fruffi Abricot**, **Fruffi Myrtille**, **Fruffi Pomme**...

Variez les textures

Réalisez aisément un insert gélifié ou une finition fruitée.

Nos suggestions :

Insert gélifié **Fruffi Fruits des Bois** mélangé avec **Jelfix neutre**
Finition réalisée avec un mélange **Fruffi Cerise**, nappage **Jelfix** et un peu d'eau.

* soyez inspiré par le fruit.

4 Fourrage aux fruits

fruffi®
be inspired by fruit*

Fruits Jaunes

- **Riche en fruits**
- **Prêt à l'emploi**
- **Déclinable à l'infini**

Fruffi Fruits Jaunes

Composés au minimum de 70% de fruits avec de beaux morceaux visibles, ces fourrages confèrent à vos préparations la saveur authentique et généreuse du fruit. Leur texture originale vous offre une multitude de possibilités de mise en œuvre : cuisson, garnitures, mousses, inserts gélifiés, verrines…

Laissez-vous inspirer par les Fruffi Fruits Jaunes et découvrez également nos Fruits Rouges et Fruits Exotiques !

Tranchabilité

Stabilité à la surgélation et décongélation

Stabilité à la cuisson

Dénomination	Code article	Unité de vente
Fruffi Pomme	34202	Seau de 6 kg
Fruffi Abricot	34205	Seau de 6 kg
Fruffi Poire	34209	Seau de 6 kg

ARTISAL

** soyez inspiré par le fruit*

FOURRAGE AUX FRUITS

fruffi®
be inspired by fruit*
Fruits Jaunes

Idée Recette

Une Sphère de Délice

AVANTAGES

Riche en fruits : les fourrages **Fruffi** contiennent au minimum 70% de fruits dont des morceaux.

Saveur exquise : un goût de fruit authentique qui apportera fraîcheur et raffinement à toutes vos préparations.

Prêt à l'emploi : Fruffi peut s'utiliser directement à froid pour réaliser rapidement des entremets de caractère et colorés.

MODE D'EMPLOI

- **Fruffi peut s'employer directement** en insert ou en garniture.

- **Pour obtenir une mousse onctueuse** et une tenue parfaite en vitrine réfrigérée, nous vous recommandons de stabiliser vos recettes avec un gélifiant de type **Gel Neutre.**

- **En cuisson, Fruffi** convient parfaitement à une utilisation en four ventilé comme en four à sole.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit sec et frais.
Tout emballage ouvert doit être conservé au froid et consommé rapidement.

COMPOSITION

Recette pour 6 demi-sphères de 18 cm de diamètre

Pâte Sablée		
• **Isacrumble Sablée**	**1 000 g**	*Mélanger **Isacrumble Sablée** et **Stella d'Or Alliance** en 1ère vitesse à la feuille puis ajouter l'œuf. Passer quelques instants au froid.*
• **Stella d'Or Alliance**	**400 g**	
• Oeufs	50 g	
Masse Croustillante Praliné		
• **Pralin Croquant**	**550 g**	*Donner la texture désirée au produit, en modifiant sa température.*
Génoise Cacao		
• **Isagénoise Cacao**	**1 000 g**	*Fouetter ensemble, à vitesse rapide, **Isagénoise Cacao**, les œufs et l'eau pendant 7 min. Etaler sur plaque 40 x 60 cm (500 g par plaque). Cuire environ 5 min à 220°C en four ventilé.*
• Oeufs	700 g	
• Eau	300 g	
Gélifié Pomme		
• **Fruffi Pomme**	**600 g**	*Porter **Jelfix Neutre** et l'eau à ébullition puis ajouter **Fruffi Pomme** et reporter le tout à ébullition en remuant constamment.*
• Eau	300 g	
• **Jelfix Neutre**	**600 g**	
Mousse Abricot		
• **Gel Neutre**	**100 g**	*Mélanger **Gel Neutre** et l'eau. Ajouter **Fruffi Abricot** au premier mélange puis la crème **Edelweiss** légèrement montée.*
• Eau	150 g	
• **Fruffi Abricot**	**2 000 g**	
• **Edelweiss**	**2 000 g**	
Glaçage Abricot		
• **Fruffi Abricot**	**900 g**	*Mélanger les ingrédients puis mixer légèrement. Utiliser le glaçage abricot entre 30 et 40°C.*
• **Nap'Miroir Neutre**	**1 350 g**	

MONTAGE - FINITION

*Avec la pâte sablée, foncer des tartes de 200 mm de diamètre sur 15 mm de hauteur, cuire pendant 25 min à 200°C au four à sole. Etaler sur le fond sablé 250 g de **Fruffi Abricot** puis réserver. Chemiser un moule demi-sphère de 100 mm de diamètre de gélifié pomme puis passer au grand froid. Compléter avec la masse croustillante, réserver au grand froid. Réaliser la mousse abricot puis chemiser la moitié d'une demi-sphère de 180 mm de diamètre avec la moitié de la mousse abricot, déposer l'insert pomme praliné puis terminer avec le restant de mousse abricot. Déposer un disque de génoise cacao puis passer au grand froid. Appliquer le glaçage abricot puis déposer sur le fond sablé, décorer avec un abricot flambé et napper avec **Nap'Ange Blond** et des copeaux de chocolat.*

Suggestion de variante
Remplacer Fruffi Pomme par Fruffi Banane

ARTISAL

** soyez inspiré par le fruit*

N° Vert 0 800 616 816 • www.csmglobal.com/france
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 9900 - Crédit photos : CSM bv / Studio Pygmalion / Photographe Bart Van Leuven
CONJONCTION STRASBOURG 04/2011

4 Fourrage aux fruits

fruffi®
be inspired by fruit*

Fruits Rouges

Fruffi Fruits Rouges

Composés au minimum de 70% de fruits avec de beaux morceaux visibles, ces fourrages confèrent à vos préparations la saveur authentique et généreuse du fruit. Leur texture originale vous offre une multitude de possibilités de mise en œuvre : cuisson, garnitures, mousses, inserts gélifiés, verrines…

Laissez vous inspirer par les Fruffi Fruits Rouges et découvrez également nos Fruits Jaunes et Fruits Exotiques.

- **Riche en fruits**
- **Prêt à l'emploi**
- **Déclinable à l'infini**

Tranchabilité

Stabilité à la surgélation et décongélation

Stabilité à la cuisson

Dénomination	Code article	Unité de vente
Fruffi Myrtille	34204	Seau de 6 kg
Fruffi Fraise	34207	Seau de 6 kg
Fruffi Framboise	34208	Seau de 6 kg
Fruffi Cranberry	34218	Boîte de 3 kg
Fruffi Cerise	22445	Boîte de 3,3 kg
Fruffi Fruits des Bois	21828	Boîte de 3,1 kg

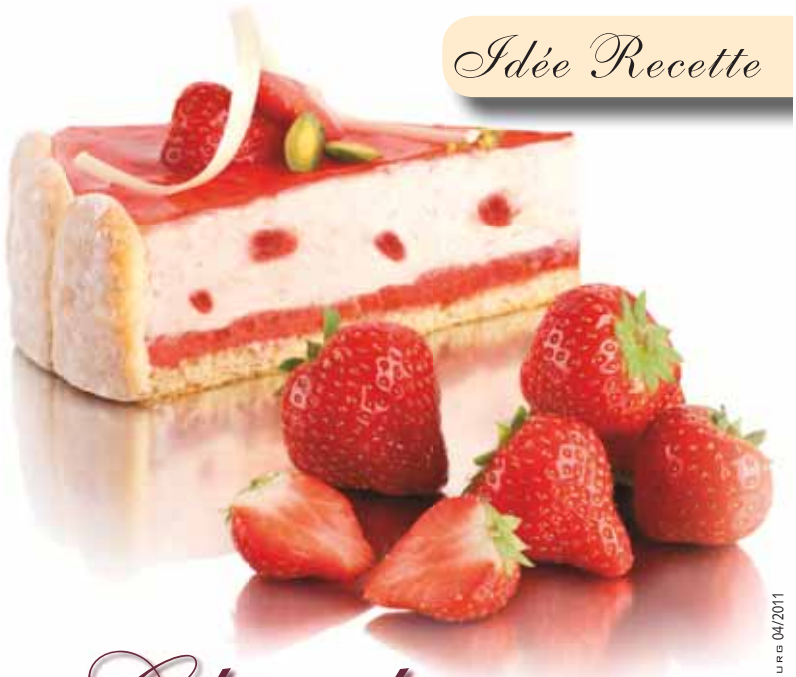
ARTISAL

** soyez inspiré par le fruit*

FOURRAGE AUX FRUITS

fruffi®
be inspired by fruit*
Fruits Rouges

Idée Recette



Charlottine

AVANTAGES

Riche en fruits : les fourrages **Fruffi** contiennent au minimum 70% de fruits dont des morceaux.

Saveur exquise : un goût de fruit authentique qui apportera fraîcheur et raffinement à toutes vos préparations.

Prêt à l'emploi : Fruffi peut s'utiliser directement à froid pour réaliser rapidement des entremets de caractère et colorés.

MODE D'EMPLOI

- **Fruffi peut s'employer directement** en insert ou en garniture.

- **Pour obtenir une mousse onctueuse** et une tenue parfaite en vitrine réfrigérée, nous vous recommandons de stabiliser vos recettes avec un gélifiant de type **Gel Neutre.**

- **En cuisson, Fruffi** convient parfaitement à une utilisation en four ventilé comme en four à sole.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit sec et frais.
Tout emballage ouvert doit être conservé au froid et consommé rapidement.

COMPOSITION

Recette pour 3 entremets de 22 cm de diamètre sur 4,5 cm de haut

Pâte Sablée		
• **Isacrumble Sablée**	**1 000 g**	*Mélanger **Isacrumble Sablée** et **St Honoré 51 Gold Crème Garniture Brioche** en 1ère vitesse à la feuille puis ajouter l'œuf. Passer quelques instants au froid.*
• **St Honoré 51 Gold**	**400 g**	
• Oeufs	50 g	
Biscuit Cuillère		
• Blancs d'œufs	350 g	*Serrer les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter délicatement les jaunes, puis la farine et **Caty Biscuit**. Dresser sur Silpat®, en bande dite «Cartouchière» cuisson 200°C.*
• Sucre	250 g	
• Jaunes d'œufs	200 g	
• Farine T45	120 g	
• **Caty Biscuit**	**120 g**	
Fourrage Fraise		
• **Fruffi Fraise**	**1 000 g**	
Mousse Fraise		
• **Gel Neutre**	**150 g**	*Mélanger **Gel Neutre** et l'eau tempérée. Ajouter **Fruffi Fraise** puis **Edelweiss** légèrement montée.*
• Eau	250 g	
• **Fruffi Fraise**	**800 g**	
• **Edelweiss**	**1 000 g**	
Miroir Fraise		
• **Fruffi Fraise**	**100 g**	*Fouetter **Fruffi Fraise** afin de casser les morceaux puis ajouter et mélanger **Royal Miroir Neutre**.*
• **Royal Miroir Neutre**	**900 g**	

MONTAGE - FINITION

Laminer la pâte sablée sur 3 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 20 cm de diamètre.
Cuire à 200°C jusqu'à légère coloration.
Chemiser un cercle de 4,5 cm de hauteur de biscuit cuillère puis déposer un fond de pâte sablée.
Garnir le fond de fourrage fraise. Puis garnir de mousse fraise.
Passer au grand froid.
*Glacer à l'aide du **Miroir Fraise**, décorer de fruits et de décors chocolat.*

Suggestion de variante
Remplacer Fruffi Fraise par Fruffi Framboise

** soyez inspiré par le fruit*

ARTISAL

N° Vert 0 800 616 816 • www.csmglobal.com/france
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

CONJONCTION STRASBOURG 04/2011
CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 9900 - Crédit photos : CSM France / CSM bv / Studio Pygmalion / Photographe Bart Van Leuven

4 Fourrage aux fruits

fruffi®
be inspired by fruit*

Fruits Exotiques

Fruffi Fruits Exotiques

Composés au minimum de 70% de fruits avec de beaux morceaux visibles, ces fourrages confèrent à vos préparations la saveur authentique et généreuse du fruit. Leur texture originale vous offre une multitude de possibilités de mise en œuvre : cuisson, garnitures, mousses, inserts gélifiés, verrines…

Laissez-vous inspirer par les Fruffi Fruits Exotiques et découvrez également nos Fruits Rouges et Fruits Jaunes !

- **Riche en fruits**
- **Prêt à l'emploi**
- **Déclinable à l'infini**

Tranchabilité

Stabilité à la surgélation et décongélation

Stabilité à la cuisson

Dénomination	Code article	Unité de vente
Fruffi Banane	34203	Seau de 6 kg
Fruffi Tropical	27610	Boîte de 3,3 kg
Fruffi Mangue Abricot	26909	Boîte de 3,2 kg

ARTISAL

** soyez inspiré par le fruit*

FOURRAGE AUX FRUITS

fruffi®
be inspired by fruit*
Fruits Exotiques

AVANTAGES

Riche en fruits : les fourrages **Fruffi** contiennent au minimum 70% de fruits dont des morceaux.

Saveur exquise : un goût de fruit authentique qui apportera fraîcheur et raffinement à toutes vos préparations.

Prêt à l'emploi : Fruffi peut s'utiliser directement à froid pour réaliser rapidement des entremets de caractère et colorés.

MODE D'EMPLOI

- **Fruffi peut s'employer directement** en insert ou en garniture.

- **Pour obtenir une mousse onctueuse** et une tenue parfaite en vitrine réfrigérée, nous vous recommandons de stabiliser vos recettes avec un gélifiant de type **Gel Neutre.**

- **En cuisson, Fruffi** convient parfaitement à une utilisation en four ventilé comme en four à sole.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit sec et frais.
Tout emballage ouvert doit être conservé au froid et consommé rapidement.

Suggestion de variante

Remplacer Fruffi Mangue Abricot par Fruffi Tropical

Idée Recette

Evasion Fruitée

COMPOSITION

Recette pour 4 entremets de 22 cm de diamètre

Génoise Cacao

• **Isagénoise Cacao**	**1 000 g**
• Eau	300 g
• Oeufs	700 g

*Fouetter ensemble, à vitesse rapide, **Isagénoise Cacao**, les œufs et l'eau pendant 7 min. Dresser sur plaque 40 x 60 cm (500 g par plaque). Cuire environ 5 min à 220°C en four ventilé.*

Mousse Mangue Abricot

• **Gel Neutre**	**70 g**
• Eau	100 g
• **Fruffi Mangue Abricot**	**1 100 g**
• **Edelweiss**	**1 100 g**

*Mélanger **Gel Neutre** et l'eau. Ajouter **Fruffi Mangue Abricot** puis la crème **Edelweiss** légèrement montée.*

Mousse Chocolat

• **Gel Chocolat**	**250 g**
• Eau chaude	370 g
• **Edelweiss**	**1 300 g**
• Sucre	130 g

*Mélanger **Gel Chocolat** et l'eau chaude. Refroidir cet appareil, avant d'ajouter délicatement **Edelweiss** montée avec le sucre.*

MONTAGE - FINITION

Garnir de mousse mangue abricot des cercles de 18 cm de diamètre.
Passer au grand froid.
Déposer dans un cercle de 20 cm de diamètre une génoise cacao.
Déposer l'insert mangue abricot puis garnir de mousse chocolat, passer au grand froid.
Pulvériser d'un mélange beurre de cacao et chocolat noir (50/50).

ARTISAL

** soyez inspiré par le fruit*

N° Vert 0 800 616 816 • www.csmglobal.com/france
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 9900 - Crédit photos : CSM France / CSM bv / Studio Pygmalion / Photographe Bart Van Leuven
CONJONCTION STRASBOURG 04/2011

Une Sphère de Délice

Recette calculée pour 6 demi-shères
de 18cm de diamètre

Pâte Sablée

1000g	ISACRUMBLE SABLEE	Mélanger ISACRUMBLE SABLEE et STELLA D'OR ALLIANCE en 1ère vitesse à la feuille puis ajouter l'œuf. Passer quelques instants au froid.
400g	STELLA D'OR ALLIANCE	
50g	œuf	

Masse Croustillante Praliné

550g	PRALIN CROQUANT	Donner la texture désirée au produit, en modifiant sa température.

Génoise Cacao

1000g	ISAGENOISE CACAO	Fouetter ensemble, à vitesse rapide, ISAGENOISE CACAO, les œufs et l'eau pendant 7mn. Etaler sur plaque 40 x 60 cm (500 g par plaque). Cuire environ 5mn à 220°C en four ventilé.
700g	Oeufs	
300g	Eau	

Gélifié Pomme

600g	FRUFFI POMME	Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition puis ajouter FRUFFI POMME et reporter le tout à ébullition en remuant constamment.
300g	Eau	
600g	JELFIX NEUTRE	

Mousse Abricot

100g	GEL NEUTRE	Mélanger GEL NEUTRE et l'eau. Ajouter FRUFFI ABRICOT au premier mélange puis la crème EDELWEISS légèrement montée.
150g	Eau	
2000g	FRUFFI ABRICOT	
2000g	EDELWEISS	

Suggestion de variante

Remplacer Fruffi Pomme par Fruffi Banane

Glaçage Abricot

900g	FRUFFI ABRICOT	Mélanger les ingrédients puis mixer légèrement. Utiliser le glaçage abricot entre 30- 40°C.
1350g	NAPMIROIR NEUTRE	

Montage et Finition

Avec la pâte sablée, foncer des tartes de 200 mm de diamètre sur 15 mm de hauteur, cuire pendant 25 min à 200°C au four à sole. Etaler sur le fond sablé 250 g de FRUFFI ABRICOT puis réserver. Chemiser un moule demi-sphère de 100 mm de diamètre de gélifié pomme puis passer au grand froid. Compléter avec la masse croustillante, réserver au grand froid. Réaliser la mousse abricot puis chemiser la moitié d'une demi-sphère de 180 mm de diamètre avec la moitié de la mousse, déposer l'insert pomme praliné puis terminer avec le restant de mousse abricot. Déposer un disque de génoise cacao puis passer au grand froid. Glacer de glaçage abricot puis déposer sur le fond sablé, décorer avec un abricot flambé et napper avec NAP'ANGE BLOND et des copeaux de chocolat.

fruffi be inspired by fruit

ARTISAL

CSM France - 18 rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim Cedex - France • **www.csmglobal.com/france**

N°Vert 0 800 616 816